THE J.M. SMUCKER Co

Casserole de légumes au pesto à la toscane

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	45 mins	8	N/A

Ingredients

- 3 tasses (750 mL) de pâtes en forme de boucles, non cuites
- 3 tasses (750 mL) Sauce blanche simple Carnation®
- 3/4 tasse (175 mL) de sauce pesto préparée
- 1 sac (400 g) de légumes surgelés
- 2 gousses d’ail émincées
- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- 1/4 c. à thé (1 mL) de poivre
- 1 1/2 tasse (375 mL) de fromage mozzarella, râpé
- 3/4 tasse (175 mL) de fromage cheddar blanc, râpé

Directions

Step 1:

Cuire les pâtes selon les instructions sur l’emballage. Rincer sous l’eau froide pour cesser la cuisson afin que les pates demeurent al dente.

Step 2:

Préparer la Sauce blanche simple **Carnation**. Dans une casserole moyenne, incorporer le pesto.

Step 3:

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Enduire d’un corps gras un plat de cuisson de 9 x 13 pouces (3 l).

Step 4:

Mélanger 2 tasses (500 ml) de sauce avec les pâtes dans un grand bol. Ajouter les légumes surgelés, l’ail, le sel et le poivre. Bien mélanger.

Step 5:

Déposer la moitié du mélange de pâtes dans le plat de cuisson préparé. Verser 1 tasse (250 ml) de sauce blanche avec pesto et la moitié du fromage râpé sur les pâtes préparées. Déposer le reste du mélange de pâtes sur la sauce et couvrir du reste de la sauce et du fromage.

Step 6:

Cuire au four préchauffé pendant 40 à 45 minutes, jusqu’à ce que la pâte soit dorée et bouillonnante. Laisser reposer pendant 10 minutes avant de servir.

Images